



Jornadas Técnicas
AETC • Toledo
21-22 Octubre 2025

37 Jornadas Técnicas de la AETC:

“Atracción de talento y relevo generacional en la cadena de valor de los cereales”

📍 Hotel Beatriz Toledo Auditorium

MARTES 21 OCT.

8:00h	Recogida acreditación		
	SALA 1		
	Inauguración		
9:00h	Julián Martínez Lizán - Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha		
9:15h	Mesa redonda: Atracción y retención de talento - Maite Muruzabal - GRUPO AN / Ignacio Atance - FUNDACIÓN CAJAMAR / África Valdecabres - DACSA Group / Luis Villamayor - HARINERAS VILLAMAYOR / Agustín del Canto - OKIN / Moderador: Francisco Márquez - UCO		
11:00h	Pausa café		
11:45h	Crear cultura a través de las personas - Esteban Solano - ESOLANO EXPERTS IN BUSINESS PSYCHOLOGY		
12:30h	Atracción y retención de talento en la cadena de valor de los cereales - Manuel Ochoa y Rosa Buleo - DACSA GROUP		
13:15h	Empleo en el sector agrario y la industria alimentaria - Dionisio Ortiz - UPV		
14:00h	Visión de Francia sobre la atracción de talento en el sector cerealista - Olivier Duvernoy y Jean-Philippe Hess - AEMIC		
14:30h	Comida		
	SALA 1	SALA 2	
16:00h	Presentación de los trigos americanos - Ian Flagg - US WHEAT ASSOCIATION	16:00h	Una innovadora solución para un control de calidad completo y objetivo - Lena Bosc - KPM ANALYTICS
16:45h	Presentación de la cosecha española - Jesús Alcocer - GRUPO AN CASTILLA-LA MANCHA	16:30h	Out of the Box Lab: Rompiendo las reglas del control de calidad tradicional - Zaira Ruiz - ANTON PAAR
17:15h	Presentación de la calidad de los trigos franceses - Delphine Drignon - INTERCÉREALES	17:00h	Innovaciones en la cadena de valor de los cereales - Xabier Murgui - AZTI
17:45h	Nuevas variedades de trigo blando para un futuro agrícola sostenible y resiliente Jordi Doltra - G.O. CLIMSOSTRIGO	17:30h	Nuevos retos y necesidades de Innovación en el sector Cerealista Néstor Etxaleku - Espiga I+D - Centro Tecnológico de Cereales
18:15h	IRIAF	18:00h	Basque Culinary Center
18:45h	Asamblea General 2025		
20:00h	Visita ciudad		
21:30h	Cena ponentes (Inscripción adicional)		

MIÉRCOLES 22 OCT.

	SALA 1	SALA 2	
9:00h	Adaptarse innovando: leguminosas, cambio climático y nuevos retos de consumo. Experiencias desde Grupo AN - David Soba - UPNa	9:00h	Fermentación Sólida: solución innovadora para los retos de la panadería actual Guillermo Martín y Eduard Jiménez - EUROGERM
9:30h	La rotación cerealista y las cubiertas vegetales en una agricultura más sostenible - Beatriz Vázquez - RAGT	9:35h	Our daily bread: a fascinating and socially relevant study object Jan Delcour - UNIVERSITY OF GUELPH
10:00h	Técnicas de conservación, mantenimiento y control de plaga de mercancías almacenadas. Problemática derivada del cambio climático y resistencia a fitosanitarios - Alejandro Jolín y Esteban Pérez-Estrada - DESUR	10:10h	Del grano al horno, optimización de los procesos de panificación Pablo Gracia / Sergio Cerrillo / Marcos Jerez - LESAFFRE
10:30h	Rentabilidad y sostenibilidad: el papel fundamental de los bioestimulantes en la producción cerealista Pedro Fernández - SIPCAM	10:45h	Pendiente de confirmar
11:00h	Datos que suman: atraer talento, reducir incertidumbre y reforzar la experiencia - Zheni Valerieva - HYPERPLAN	11:20h	Granos y semillas: ¿Qué se "cuece" en el mercado? - Clara de Lucas - PURATOS
11:40h	Presentación resultados LIFE Innocereal. EU - Francisco Márquez - UCO (pendiente de confirmar)		
12:10h	Pausa café		
	SALA 1		
12:30h	Hablemos de Mercosur claves para entenderlo más allá de los titulares - Toño Catón y Ramón Armengol		
13:00h	Pendiente de confirmar		
14:15h	Presentación resultados LIFE Innocereal. EU - Francisco Márquez - UCO		
15:00h	Despedida		
15:15h	Comida		

Organizan



Colaboran



Patrocinador Platino

